

M E N U

CHAMPIGNONS, GIBIER ET BRAISE

TROIS EMPREINTES DE SANGLIER

Pâté de campagne de sanglier et trompettes de la mort

Filet de sanglier en escabèche

Beignet de joue de sanglier mijotée

RÉCOLTE ET GIBIER

Boletus, patate douce et jaune d'oeuf crémeux

Notre "escudella" de perdrix

ENTRE MONT ET FEU

Lapin sauvage mijoté au vin blanc, carotte et champignons

Filet de cerf façon Empordà et châtaigne rôtie

PÂTURAGES D'AUTOMNE

Créations lactaires par Toni Gerez

AIR DE BRAISE

Ananas à la braise, crème et glace au liqueur de riz du "Delta de l'Ebre"
et écume à l'aneth

PETITES INSPIRATIONS DE NOTRE CAVE

CAVE

Tio Pepe Fino en Rama - Gonzalez Byass,

Luzbel Pet-Nat Garnatxa Tinta - Bodegas Frontonio,

Finca La Garriga Blanc - Perelada, Efímer - Perelada,

Gran Claustro Rouge - Perelada, Vi de Misa de Muller - Terra Alta,

Garnatxa de L'Empordà 12 Ans - Perelada

Prix

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA